Indicaciones prácticas

Para principiantes — Para cocineros poco experimentados — Para cocineros expertos





En general se utilizan las medidas habituales en gramos y litros. Sólo excepcionalmente aparece la medida taza con una capacidad de 250 ml. Los huevos empleados en las recetas tienen un peso medio de 60 g. El peso de las latas es siempre diferente según el producto, por ello escoja la medida que más se aproxime a la indicada en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchara sopera poco colmada ó 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa ó 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Copyright © Murdoch Books 1997

Quedan reservados todos los derechos. Ninguna parte de este libro puede ser reproducida, almacenada en sistemas de procesamiento de datos y sistemas de recuperación o transmitida en cualquier forma o a través de medios electrónicos o mecánicos sin previo permiso escrito del editor.

Este libro ha sido producido por
Murdoch Books, 45 Jones Street, Ultimo, NSW 2007, Sydney (Australia)
Título original: *Kids' Party Food*

© 1997 de la edición española
Könemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Strasse 126, D-50968 Colonia
Redacción y maquetación: LocTeam S. L., Barcelona
Traducción del inglés: Dora Fuentes Gallardo
para LocTeam S.L., Barcelona
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co., Ltd.
Printed in Hong Kong, China - Impreso en Hong Kong, China
ISBN 3-89508-[illegible]
10 9 8 7 6 5 4 3

FIESTAS



infantiles

KÖNEMANN

Planificación de la fiesta

Para que la celebración de la fiesta de cumpleaños de los más pequeños de la casa sea todo un éxito y se convierta en un día verdaderamente especial, basta con planificarla con un poco de antelación. Tanto si se trata de un simple piscolabis matinal para chiquitines, de una sofisticada celebración para niños de seis años, o de una fiesta nocturna para chavales de doce años, se deben consultar de antemano todos los detalles con el anfitrión.





Unas semanas antes de la fiesta, decida el lugar donde piensa celebrarla, el tipo de fiesta, cuánto tiempo va a durar, y cuántos invitados asistirán. Es el niño el que debe confeccionar su lista de invitados; no hay que olvidar que incluso los más pequeños suelen tener muy claro a quién desean invitar y el tipo de fiesta que desean celebrar. Si no puede recibir a mucha gente, dígaselo a su hijo desde el principio e indíquele un número orientativo, por ejemplo de seis a diez invitados. Para disfrutar de una buena fiesta, más vale pocos niños y bien avenidos.

La comida

Debe haber comida y bebida en abundancia —las fiestas abren el apetito y despiertan la sed de los niños—, así como una gran variedad de sabrosos platos salados y dulces, fríos y calientes para que los invitados más exigentes puedan elegir. Para que la comida resulte más atrayente, mezcle texturas crujientes, blandas y duras, y distintos sabores.

Cuando prepare el menú, piense cinco o seis platos salados distintos (fríos y calientes) y dos o tres dulces, sin olvidar un plato helado y la tarta de cumpleaños. En cuanto a las bebidas, bastará con dos bebidas frías diferentes.

Una vez decidido el menú, haga la lista de la compra y piense las tareas que se pueden hacer con antelación y las que deben llevarse a cabo el mismo día de la fiesta.

Para niños muy pequeños son preferibles comidas que puedan sujetar fácilmente con la mano y no se deshagan ni se peguen. Use vasos y platos de plástico resistentes, pues les resultarán más fáciles de coger con sus manitas. Procure llenar los vasos sólo hasta la mitad para que no los viertan.

En las fiestas, los más pequeños suelen entretenerse mordisqueando un poco de comida mientras juegan; por el contrario, los más mayores permanecen sentados, se llenan el plato y devoran una gran cantidad de comida a una velocidad increíble. Los niños adoran la comida imaginativa y con colorido, sobre todo las comidas que les resultan familiares presentadas de una forma especial; además, los manteles y servilletas llamativos dan un toque especial a la fiesta.

Atención

Al planificar la comida de una fiesta para niños muy pequeños, evite los frutos secos y los dulces duros, los palillos y otros objetos cortantes.



Un acontecimiento especial

Las fiestas no tienen porqué celebrarse siempre en casa. Según la época del año, los parques, zoos, parques de atracciones, parques acuáticos, la playa o la montaña son espacios alternativos ideales para un día especial. Las aficiones del niño le ayudarán a decidir entre pasar un día en el campo, dar un paseo a caballo o hacer volar cometas en el parque más cercano.

Los globos de colores permiten identificar el lugar donde se está celebrando la fiesta. Si es en casa, puede atar un manojo de globos y serpentinas en la entrada; si se celebra fuera, átelos en un árbol.

Las invitaciones

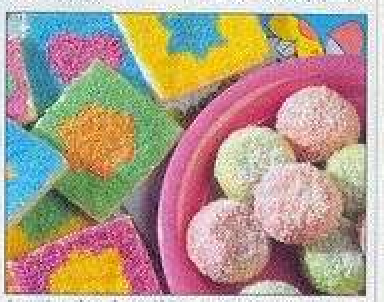
Las invitaciones para la fiesta las puede comprar o hacerlas usted mismo; o mejor aún, deje que su hijo colabore en el diseño. Use lápices de colores y cartulina, e indique todos los detalles —nombre, dirección, hora de inicio y de finalización. Incluya algunas indicaciones o un croquis, por si el sitio es difícil de encontrar, y un número de teléfono para que los invitados confirmen su asistencia.

Las invitaciones con montajes personalizados son fáciles de hacer y resultan muy divertidas. Recorte fotos de famosos, cantantes o animales de las revistas y prepare un pequeño collage con la foto del niño, luego haga fotocopias o péguelas en papel de colores. Píntelas o úntelas con pegamento y espolvoree con purpurina.



Fiestas para niños de 1 a 6 años

En fiestas para niños muy pequeños, también deberá invitar a los padres puesto que necesitan que les presten mucha más atención que los mayores. Para una fiesta sencilla, llame a los invitados por teléfono y celébrela a media mañana o a primera hora de la tarde.



Los niños adoran la comida con imaginación (pág. 44)

El lugar puede ser el jardín con lo que, no deberá preocuparse si se cae comida o se derrama alguna bebida. Elija un lugar con sombra y disponga una manta para sentar a los bebés. Limpie bien el jardín y asegúrese de que no hay peligro para los más pequeños; además, para su tranquilidad, guarde los posibles objetos de valor.

Con niños pequeños muy activos y traviesos, invite sólo a 5 o 6 personas y no alargue la fiesta más de dos horas.

Con niños de 1 o 2 años no es necesario organizar juegos, pero si quieren jugar con la arena o con los juguetes (procure que haya juguetes para todos).

Con niños de 4 a 6 años, puede organizar juegos simples y divertidos, y seguramente los más mayores no dudarán en ayudar a los pequeños.

Fiestas para niños de 7 a 12 años

Esta es la edad ideal para las fiestas de cumpleaños. Los chavales disfrutan aportando ideas y planificándolo todo, incluso tal vez le echen una mano con la comida y la decoración.

Una fiesta en el jardín con unos 10 invitados y que dure unas 3 horas resultará muy divertida, aunque las fiestas fuera de casa le ahorrarán trabajo y quebraderos de

cabeza, además de que los niños dispondrán de más espacio para jugar. Eso sí, no olvide que a estas edades las formas de divertirse en las fiestas varían entre niñas y niños.

Los juegos tradicionales con globos y pelotas, el pañuelo, las sillas, etc. siguen siendo los favoritos y tienen el éxito garantizado. Si ha elegido un tema central para la fiesta, adapte la comida, los juegos y los premios en concordancia.

Procure que la fiesta sea activa y no decaiga. Prepare un horario para los juegos, dejando el tiempo suficiente para comer, apagar las velas y cortar el pastel. No se preocupe si la fiesta no transcurre exactamente como la había planificado.

Incluso a los niños más mayores les gusta llevarse a casa una bolsa de regalo con golosinas y sorpresas, y tal vez hasta un trozo de tarta. Escóndalas hasta el final.





Deliciosos aperitivos salados fáciles de comer (pág. 12)

Temas

Ideas simples tales como, una fiesta con sombreros divertidos o caretas, pueden resultar temas muy oportunos y de gran éxito.

Lo primero que tiene que decidir es el tiempo y el esfuerzo que puede dedicar a la fiesta —también puede pedir a los invitados que vengan vestidos de forma especial, decorar una habitación, o centrar el tema en la decoración de la mesa y en la tarta de cumpleaños.

Las fiestas de disfraces son una idea fantástica, pero es mejor que lo consulte con los niños antes de ilusionarse demasiado —tal vez a algunos no les agrade la idea o les dé vergüenza. También es muy divertido preparar adornos o trajes, pero requiere tiempo, ganas y dinero, y es posible que a los padres, que suelen disponer de poco tiempo, no les guste la idea.

Las tradicionales fiestas de piratas o pistoleros tienen todavía gran aceptación, aunque en realidad, los temas para las fiestas sólo quedan limitados por su propia imaginación.

Puede hacer viajar a los niños por el espacio con una fiesta galáctica, con disfraces de extraterrestres y astronautas y un montón de comida "espacial". Otra idea es celebrar una reunión de brujas y magos, una merienda de ositos de peluche en el parque, en el que cada niño lleva su osito y debe buscar el tesoro que es un "tarro de miel" lleno de golosinas; o bien, una fiesta de "bichos", en la que las arañas y los gusanos se convierten en bebidas, pastelitos y merengues que no dan miedo y divierten mucho a los niños.

También puede basarse la fiesta en una película, novela o cómic, en la que los invitados se disfrazan de sus personajes favoritos. A los más pequeños les encanta disfrazarse de animales, payasos, hadas, pistoleros, superhéroes, flores, extraterrestres y personajes de cuentos.

Para los chavales de 12 años, organice una fiesta "disco" con la música de sus cantantes y grupos preferidos. En este caso, la comida podría consistir en hamburguesas, perritos calientes y batidos en el "Cafe Rock".



Si el tiempo no permite celebrar la fiesta fuera, la idea central puede girar en torno a una película famosa, pasándola en el vídeo y sirviendo palomitas y aperitivos.

Las fiestas del pijama son muy divertidas. Normalmente, son sólo chicas o sólo chicos. Se puede celebrar en una habitación grande o plantando una tienda en el jardín y estableciendo una hora para apagar las luces. Los invitados traen sus linternas, cepillos de dientes, sacos de dormir y, por supuesto, el pijama. Sirva un tentempié nocturno especial a modo de picoteo y chocolate a la taza.

En verano, las fiestas en la piscina son ideales para los más mayores, aunque en realidad el agua gusta a todas las edades. Incluso para los más pequeños es una buena idea una piscina inflable no muy honda, con poca agua y juguetes de goma flotando, claro está con los padres presentes.

La decoración

Procure adaptar las ideas a las circunstancias. En las tiendas de artículos para fiestas encontrará una amplia gama de adornos, trompetillas, globos y trajes para todo tipo de fiestas. Si desea confeccionar los adornos y los trajes usted mismo, acuda a las tiendas de telas más baratas de su ciudad o a los grandes almacenes, donde encontrará materiales baratos como el calicó, en piezas de 1,5 m de ancho, algodón brillante o retales y muestras. Con colgaduras de plástico negro se puede conseguir un efecto misterioso; la malla se vende en muchos colores y puede usarse para todo, desde trajes hasta imitaciones de telas de araña. El papel crepe y el fieltro no son caros y van muy bien para los trajes y los adornos.

Sea cual sea el tipo de fiesta que celebre, organícela con tiempo para poder estar tranquilo y disfrutar del gran día.

Preparación de la fiesta

Dos semanas antes:

☆ Escriba la lista de invitados.

☆ Envíe las invitaciones.

☆ Planifique el menú. Haga una lista con lo que necesita comprar.

☆ Piense la decoración. Haga una lista con lo que necesita comprar o hacer.

☆ Anote los preparativos en su agenda u organice un horario.

☆ Establezca un horario para la fiesta.

☆ Pida ayuda a otras personas.

Sorpresas saladas

La mesa de una fiesta infantil puede convertirse en una auténtica aventura con estos platos fáciles de preparar y deliciosos al paladar. Combine las recetas tradicionales con nuevas ideas, como por ejemplo, las minihamburguesas, pizzas, rollitos de primavera y albóndigas. Adorne los platos con imaginación, dé un toque asiático con los rollitos de primavera o las brochetas, o sorprenda a sus invitados con platos servidos en forma de barco o caramelo. Proteja la mesa con un mantel llamativo y ponga servilletas variadas, además de platos de plástico grandes y resistentes.

Caramelos de frankfurt

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 12 unidades



12 salchichas cóctel
3 láminas de masa de hojaldre
1 huevo, poco batido
cuerda de algodón o yute

1 Precaliente el horno a 180°C. Cubra dos bandejas de horno de 32 × 28 cm con papel de aluminio y engráselas con mantequilla derretida o aceite.
2 Pinche las salchichas con un tenedor. Corte la masa en 4 cuadrados y píntelos con el huevo batido. Ponga una salchicha en un extremo de las porciones de masa y enróllelos. Presione el borde para que se pegue.
3 Apriete la masa a 1,5 cm de los bordes de los rollitos para darles forma de caramelo y átelos con la cuerda. Corte los bordes con las tijeras para adornarlos.
4 Ponga los "caramelos" en las bandejas ya preparadas y píntelos con un poco de huevo batido. Hornéelos durante 15 minutos o hasta que se doren.

Consejo
Para una mejor presentación, sirva la comida en fuentes o bandejas grandes, y coloque los boles de salsa en la misma bandeja.

Minihamburguesas (arriba) y Caramelos de frankfurt (abajo)

Minihamburguesas

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 10 unidades



500 g de carne picada de vacuno
1 cebolla pequeña picada
1 cucharada de perejil picado
1 huevo, poco batido
1 cucharada de salsa de tomate
½ cucharadita de condimento de pimienta a las finas hierbas
2 cucharadas de aceite
10 panecillos redondos abiertos

Cobertura
2 tazas de lechuga cortada en tiras
2 tomates pequeños cortados en rodajas finas
1 pepino cortado en láminas longitudinalmente
5 rodajas de piña en conserva, escurridas y partidas por la mitad
5 lonchas de queso partidas por la mitad
salsa de tomate o barbacoa

1 En un bol grande, mezcle manualmente la carne picada, la cebolla, el perejil, el huevo batido, la salsa de tomate y el condimento de pimienta a las finas hierbas. Divida la masa en 10 porciones y déles forma de hamburguesas.

2 En una sartén grande, caliente el aceite a fuego medio y fría las hamburguesas durante 5 minutos por cada lado, o hasta que se doren bien. Sáquelas y escúrralas sobre papel de cocina.

3 Ponga una hamburguesa en cada panecillo y encima la lechuga, el tomate, el pepino, la piña y la loncha de queso. Añada la salsa y coloque la otra mitad del pan. Sírvalas enseguida.

Nachos infantiles

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 6–8 personas



1 paquete de 150 g de nachos
1 taza de queso cheddar rallado
2 tomates medianos cortados en daditos
2 cucharadas de cebolleta picada

1 Precaliente el horno a 180°C. Cubra una fuente de horno con papel de aluminio.

2 Coloque los nachos en la fuente en una sola capa. Espolvoréelos con el queso, los tomates y la cebolleta. Hornee durante 10 minutos o hasta que se funda el queso. Deje enfriar los nachos un poco antes de servirlos.

Tostadas de langostinos

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 32 unidades



375 g langostinos medianos
1 huevo
½ cucharadita de condimento de pimienta al limón
1 cucharadita de cebolla deshidratada
1 cebolleta picada
8 rebanadas de pan blanco

1 Precaliente el horno a 180°C. Cubra dos bandejas de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio.

2 Pele los langostinos y quíteles el intestino. Con la picadora, mezcle los langostinos, el huevo, el condimento, la cebolla deshidratada y la cebolleta 30 segundos o hasta que la mezcla sea homogénea.

3 Unte el pan con la mezcla. Quítele la corteza y corte cada rebanada en 4 triángulos. Colóquelas en las bandejas y hornee durante 15 minutos o hasta que estén doraditas y esponjosas. Se sirven calientes.

Nota: Las rebanadas que le sobren sin hornear, puede congelarlas durante 3 ó 4 semanas. No es necesario descongelarlas.

Nachos infantiles (arriba) y Tostadas de langostinos (abajo)



Brochetas de salmón

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 10 unidades



8 rebanadas de pan
100 g de salmón rojo en conserva, bien escurrido
2 cucharaditas de mayonesa
2 cucharaditas de cebollino fresco picado
extracto de levadura (opcional)
4 lonchas de queso
½ taza de lechuga en tiras

1 Quite la corteza al pan. En un bol pequeño, mezcle el salmón, la mayonesa y el cebollino y remueva bien. Unte 4 rebanadas con la mezcla. Enrolle el pan y córtelo en rodajas de 1,5 cm de grosor.
2 Unte las rebanadas restantes con el extracto de levadura y ponga encima las lonchas de queso y la lechuga. Enrolle el pan como en el paso anterior.
3 Para servirlas, ensarte las rodajas en brochetas.

Barquitos rellenos de maíz y queso

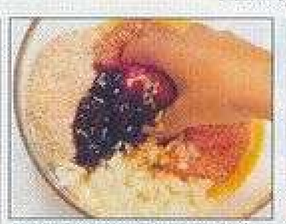
Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 24 unidades



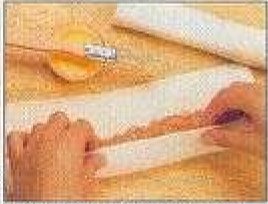
40 g de mantequilla
1 cucharada de harina
½ taza de leche
¼ taza de queso cheddar rallado
¼ cucharadita de caldo de pollo en polvo
130 g de maíz en grano, bien escurrido
pimienta a las finas hierbas
24 vol-au-vent salados
24 palitos de aperitivo salados

1 En un cazo mediano, caliente la mantequilla y añada la harina. Remueva a fuego lento durante un minuto o hasta que se dore.
2 Vierta la leche poco a poco, sin dejar de remover a fuego medio unos 5 minutos o hasta que la mezcla hierva y se espese. Deje cocer 1 minuto más y retírelo del fuego. Añada el queso cheddar, el caldo de pollo en polvo, el maíz y la pimienta.
3 Rellene los vol-au-vent con 3 cucharadas de la mezcla. Coloque los palitos partidos por la mitad como si fueran los remos. Se sirven templados.

Barquitos rellenos de maíz y queso (arriba) y Brochetas de salmón (abajo)



1. Mezcle la carne picada, la cebolla, el huevo, las salsas y el pan rallado.



2. Ponga la mezcla en el centro de la masa, enróllela y pegue los bordes.



3. Corte cada rollo en 9 rodajas, sin acabar de cortarlas del todo.



4. Con un cuchillo largo, coloque las rodajas en las bandejas para hornearlas.

Rollitos de hojaldre con carne picada

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos
Para 40 unidades



250 g de carne picada de cerdo
1 cebolla pequeña picada
1 huevo, poco batido
1 cucharada de salsa barbacoa
2 cucharaditas de salsa Worcestershire
½ taza de pan rallado
2 láminas de masa de hojaldre
1 huevo poco batido, adicional

1 Precaliente el horno a 180°C. Cubra dos fuentes de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio y engráselas con mantequilla derretida o aceite.

2 En un bol grande, mezcle manualmente la carne picada, la cebolla, el huevo, las salsas y el pan rallado.

3 Corte las láminas de masa por la mitad longitudinalmente y píntelas con el otro huevo batido. Reparta la mezcla de carne picada en 4 partes y colóquela en el centro de la masa. Enróllela y presione en el borde para que se pegue.

4 Con el lado de la junta hacia abajo, corte los rollos en 9 rodajas, pero sin acabar de cortarlas del todo para que queden enganchadas por la base. Con un cuchillo largo, levante las rodajas y póngalas en las bandejas. Píntelas de nuevo con huevo batido. Hornéelas durante 25 minutos o hasta que la masa esté dorada y crujiente.

5 Acabe de cortar las rodajas y sírvalas calientes.

Nota: Puede usar carne picada de vacuno o de cordero. Sírvalos con salsa de tomate.

Rollitos de hojaldre con carne picada

Cucuruchos de pollo

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8 unidades



2 panes pita pequeños
2 cucharadas de queso tierno para untar
2 cucharadas de mayonesa
4 filetes de fiambre de pollo partidos por la mitad
cebollino, para atar
1 taza de lechuga cortada en tiras
1 tomate pequeño cortado en daditos
1 pepino cortado en daditos

1 Corte los panes pita por la mitad y divida las mitades para obtener 8 semicírculos. Úntelos con el queso y la mayonesa, y cúbralos con un trozo de fiambre de pollo.
2 Enrolle los semicírculos para formar cucuruchos y átelos con el cebollino para sujetarlos.
3 En un bol, mezcle la lechuga, el tomate y el pepino, y rellene los cucuruchos con la ensalada. Prepárelos 1 hora antes de servirlos y métalos en el frigorífico.



Perritos calientes con judías

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 16 unidades



4 salchichas de frankfurt
8 panecillos alargados
225 g de judías cocidas en conserva
100 g de queso cheddar rallado

1 Caliente las salchichas en agua hirviendo durante 3 minutos. Abra los panecillos por la mitad y quíteles toda la miga de forma que la base y las paredes queden con un grosor de 1,5 cm.
2 Corte las salchichas en trozos de 2 cm y póngalas en el pan. Cúbralas con las judías cocidas y espolvoree con el queso rallado. Gratine hasta que se funda el queso y se dore. Deje enfriar 2 minutos. Sírvalos con una servilleta de papel grande.

Espirales de jamón y piña

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 30 unidades



2 láminas de masa de hojaldre
1 huevo, poco batido
100 g de jamón en lonchas
130 g de piña en conserva triturada, bien escurrida
1/2 taza de queso cheddar rallado

1 Precaliente el horno a 180°C. Cubra dos bandejas de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio y engráselas con mantequilla derretida o aceite.
2 Pinte las láminas de masa con huevo batido y reparta bien el jamón, la piña y el queso. Presione un poco.
3 Enrolle la masa apretándola bien. Con un cuchillo de sierra bien afilado o con un cuchillo eléctrico, corte el rollo en 10 rodajas o espirales. Colóquelas en las bandejas separándolas un poco y hornee durante 15 minutos hasta que estén doraditas y esponjosas. Se sirven calientes o templadas.

Nota: Se pueden preparar hasta con 3 semanas de antelación y congelarse.

Perritos calientes con judías (arriba), Espirales de jamón y piña (derecha) y Cucuruchos de pollo (izquierda)

Espirales y nudos de hojaldre con queso y sésamo

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 24 unidades



1 lámina de masa de hojaldre
1 huevo batido
20 g de cheddar rallado
1 cucharada de semillas de sésamo

1 Precaliente el horno a 210°C. Cubra dos bandejas de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio y engrá-selas con mantequilla derretida o aceite.
2 Corte la masa por la mitad y luego transversalmente en tiras de 2 cm.
3 Enrosque la mitad de las tiras 3 veces y póngalas en la placa. Con las tiras restantes, forme nudos y póngalas en la placa.
4 Pinte la masa con un poco de huevo batido y espolvoree con el queso rallado y las semillas de sésamo. Hornee durante 10 minutos o hasta que se dore. Deje enfriar en una rejilla.

Nota: Se pueden preparar hasta con 3 días de antelación y guardarlos en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco.

Consejo
Para obtener una sabrosa variante de esta receta, espolvoree los nudos y espirales con semillas de amapola y sal marina. Para prepararlos dulces, corte la masa en tiras más largas y déles forma de lazo. Espolvoréelos con azúcar y canela y hornéelos.

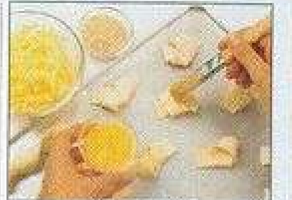
Espirales y nudos de hojaldre con queso y sésamo



1. Corte la masa en tiras de 2 cm.



2. Enrosque la mitad de las tiras y anude la otra mitad.



3. Póngalas en las bandejas de horno y píntelas con huevo batido.



4. Sáquelas y déjelas enfriar sobre una rejilla.

Minirrollitos de primavera

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 16 unidades



8 láminas de masa para rollitos de primavera
2 cebolletas picadas
$^1/_3$ taza de pimiento verde picado
50 g de brotes de soja
6 langostinos medianos, pelados, sin intestinos y finamente troceados
1 cucharadita de jengibre rallado
1 cucharadita de jerez
2 cucharaditas de salsa de soja
aceite para freír
salsa dulce para acompañar

1 Corte las láminas de masa por la mitad en diagonal y tápelas con un paño húmedo.
2 En un bol mediano, mezcle bien la cebolla, el pimiento, los brotes de soja, los langostinos, el jengibre, el jerez y la salsa de soja.
3 Ponga 2 cucharadas de la mezcla en la base del triángulo de masa. Doble las puntas laterales y enrolle la masa hacia el vértice superior. Humedezca éste último, acabe de enrollar y presione para que se pegue.
4 Fría los rollitos en abundante aceite a fuego medio hasta que estén dorados y crujientes. Escúrralos sobre papel de cocina y tápelos para que no se enfríen. Repita la misma operación con todos los rollitos. Sírvalos calientes acompañados con una salsa dulce.

Albóndigas de carne

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 25 unidades



375 g de carne picada de vacuno
1 cebolla pequeña picada
$^1/_3$ taza de pan rallado
1 cucharada de concentrado de tomate
1 cucharadita de salsa Worcestershire
1 huevo, poco batido
2 cucharadas de aceite

1 En un bol grande, mezcle manualmente todos los ingredientes y tome cucharadas de mezcla para darles forma de albóndigas.
2 En una sartén grande, caliente el aceite y fría las albóndigas a fuego medio 10 minutos. Escúrralas sobre papel de cocina. Se sirven frías o calientes.

Nota: Se pueden preparar con 3 días de antelación. Guárdelas en el frigorífico y caliéntelas en el horno a 180°C para servirlas.

Varitas de pescado con bacon y queso

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 6 unidades



5 varitas de pescado congeladas
3 lonchas de bacon partidas por la mitad
5 panecillos redondos
5 hojas de lechuga pequeñas
3 lonchas de queso partidas por la mitad
5 cucharaditas de mayonesa
patatas fritas para acompañar

1 Precaliente el horno a 180°C. Envuelva las varitas de pescado con una loncha de bacon y hornéelas durante 15 minutos.
2 Ponga una hoja de lechuga en una mitad del pan, y luego el queso, las varitas de pescado y la mayonesa, y cúbralo con la otra rebanada de pan. Se sirven calientes con patatas fritas.

Varitas de pescado con bacon y queso (arriba), Albóndigas de carne (dcha.) y Minirrollitos de primavera (izqda.)

Minipizzas

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 40 unidades



2 tazas de harina de fuerza
100 g de mantequilla troceada
½ taza de suero de leche

Cobertura
2 cucharadas de concentrado de tomate
1 salchicha cabanossi (salchicha ahumada italiana) en rodajas finas
1 cebolla pequeña en rodajas
10 tomates "cherry" en rodajas
6 lonchas de queso cortadas en círculos de 3 cm

1 Precaliente el horno a 180°C. Cubra dos bandejas de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio y engráselas con mantequilla derretida o aceite.
2 Con la picadora, mezcle la harina y la mantequilla 30 segundos hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Añada el suero de leche y mezcle 30 segundos o hasta ligarla. Amásela en una superficie espolvoreada con harina hasta que se ablande.
3 Extienda la masa hasta que su grosor sea de 3 mm. Con un cortapastas redondo de 5 cm, córtela en círculos y colóquelos en las placas.
4 Unte las minibases con el tomate y disponga las rodajas de cabanossi, cebolla y tomate, y encima el queso. Hornee durante 10 minutos hasta que estén crujientes. Se sirven calientes o templadas.

Nota: Las minipizzas se pueden preparar hasta con 3 semanas de antelación. Congélelas crudas y métalas en el horno sin descongelar cuando vaya a servirlas.



Albóndigas de jamón y queso

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
1 minuto
Para 24 unidades



½ taza de semillas de sésamo
100 g de queso tierno para untar
100 g de jamón en trocitos
50 g de queso rallado

1 En una bandeja de horno tueste las semillas de sésamo unos segundos hasta que se doren. Déjelas enfriar en un plato y resérvelas.
2 En un bol mediano, ponga el queso tierno y aplástelo con un tenedor. Agregue el jamón y el queso rallado y mezcle bien. Con una cucharita, tome porciones de masa y déles forma de albóndiga.
3 Reboce las albóndigas con las semillas de sésamo y métalas en el frigorífico durante 1 hora antes de servirlas.

Crema de aguacate

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1 taza



250 g de queso tierno para untar
2 aguacates pequeños maduros
3 cucharaditas de zumo de limón
¼ cucharadita de cebolla en polvo
pimienta de Cayena
nachos
crudités (zanahoria, apio y pepino)

1 Pele los aguacates y quíteles el hueso. Chafe la pulpa y mézclela con el queso en un bol mediano. Agregue el zumo, la cebolla y la pimienta.
2 Tape la crema y métala en el frigorífico hasta que vaya a servirla. Se sirve muy fría, acompañada con los nachos y las crudités.

Minipizzas (arriba), Albóndigas de jamón y queso (abajo) y Crema de aguacate (centro)

Buñuelos de pollo

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 34 unidades



375 g de filetes de muslo de pollo en trocitos
1 huevo, poco batido
1 cucharada de cebollino fresco picado
1/4 cucharadita de aceite de sésamo
2 cucharaditas de salsa de ciruela
1 cucharadita de salsa de soja
1 taza de copos de maíz machacados
salsa agridulce o salsa de ciruela para acompañar

1 Precaliente el horno a 180°C. Cubra una bandeja de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio y engrásela con mantequilla derretida o aceite.
2 Con una batidora o robot de cocina, mezcle el pollo, el huevo batido, el cebollino, el aceite de sésamo y las salsas durante 40 segundos.
3 Con una cuchara, tome porciones de masa y déles forma de buñuelo. Rebócelos con los copos de maíz machacados y colóquelos en la placa. Hornéelos durante 15 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. Sírvalos calientes acompañados con salsa agridulce o salsa de ciruela.

Nota: Se pueden preparar hasta con 3 semanas de antelación y congelarlos en un recipiente hermético. Bastará con calentarlos antes de servirlos.

Tartaletas de queso y bacon

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 18 unidades



2 láminas de pasta quebrada
2 lonchas de bacon en trocitos
1 cebolla pequeña picada
1/2 taza de nata líquida
1 huevo
1/2 cucharadita de mostaza alemana
1/2 taza de cheddar rallado

1 Precaliente el horno a 180°C. Engrase dos moldes para 12 tartaletas no muy hondos.
2 Extienda la pasta en una superficie espolvoreada con un poco de harina. Corte 18 círculos con un cortapastas de 7 cm y colóquelos en los moldes. Reparta el bacon troceado y la cebolla.
3 En un bol pequeño, mezcle bien la nata, el huevo y la mostaza. Ponga una cucharada de la mezcla en cada tartaleta y espolvoree con el queso rallado. Hornee durante 15 minutos. Se sirven templadas o calientes.

Nota: Para preparar tartaletas de salmón, sustituya el bacon por 40 g de salmón en conserva.

Buñuelos de pollo (izquierda) y Tartaletas de queso y bacon (derecha)

Minisandwiches atigrados

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8 minisandwiches



4 rebanadas de pan de molde del día anterior
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de extracto de levadura o crema de avellanas

1 Unte 3 rebanadas de pan con mantequilla y extracto de levadura o crema de avellanas. Póngalas unas encima de otras con el lado untado hacia arriba y tápelas con la rebanada restante.
2 Con un cuchillo afilado, quite la corteza al pan. Corte el sandwich por la mitad y luego transversalmente en cuatro minisandwiches "atigrados".

Cestitas de atún

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 24 unidades



6 rebanadas de pan duro
20 g de mantequilla fundida
180 g de atún en conserva
3 cucharadas de queso para untar
1 cucharada de perejil picado
6 tomates "cherry" troceados

1 Precaliente el horno a 180°C.
2 Quite la corteza al pan. Con un rodillo, aplaste las rebanadas y úntelas por ambos lados con un poco de mantequilla derretida. Córtelas en cuatro porciones y colóquelas en un molde para 12 tartaletas. Hornee durante 15 minutos y deje enfriar.
3 Ponga el atún en un bol y desmenúcelo con un tenedor. Agregue el queso y el perejil y remueva bien. Justo antes de servirlas, llene las cestitas con una cucharada de la mezcla y adórnelas con un trozo de tomate.

Nota: El pan puede prepararse hasta con una semana de antelación y guardarlo en un recipiente hermético.

Satay de pollo con salsa de cacahuete

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción: 15 min.
Para 12 unidades



500 g de filetes de pollo cortados en tiras finas
1 cucharada de aceite
1 cucharada de miel
1 cucharada de salsa de soja

Salsa de cacahuete
1/2 taza de manteca de cacahuete suave
1 cucharada de salsa de soja
1/4 de cucharadita de cebolla deshidratada
1/2 taza de agua
1/2 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de salsa de guindilla dulce (opcional)

1 Ensarte el pollo en las brochetas. Mezcle el aceite, la miel y la salsa de soja, y unte el pollo. Ponga las brochetas en una plancha o parrilla con un poco de aceite y áselas 10 minutos a fuego medio, rociándolas con el aceite.
2 Sírvalas templadas con la salsa de cacahuete.
3 Preparación de la salsa: mezcle todos los ingredientes en un cazo pequeño y deje cocer a fuego medio hasta que se mezclen bien.

Satay de pollo (arriba, izqda.), Cestitas de atún (arriba, dcha.) y Minisandwiches atigrados (abajo) (pág. 23)

Rollitos de carne picada

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción: 15 min.
Para 16 unidades

1 cucharada de aceite
1 cebolla pequeña picada
450 g de carne picada de vacuno
2 cucharadas de concentrado de tomate
16 láminas de pasta filo
40 g de mantequilla fundida

1 Precaliente el horno a 180°C. Engrase una bandeja de horno de 32 x 28 cm con aceite o mantequilla.
2 En una sartén, caliente el aceite y rehogue la cebolla y la carne picada 10 minutos a fuego medio hasta que se haya evaporado todo el líquido. Deshaga los grumos con un tenedor. Vierta el concentrado de tomate.
3 Disponga una lámina de pasta en la superficie de trabajo y unte la mitad con mantequilla fundida; dóblela para formar un cuadrado. Ponga una cucharadita rasa de carne picada en el centro del cuadrado, a unos 2 cm del borde. Enrolle una vez, doble las puntas y termine de enrollar hasta el final. Pinte el borde superior y los lados con mantequilla fundida. Repita la misma operación con todos los rollitos.
4 Colóquelos en la bandeja preparada y hornee 15 ó 20 minutos hasta que estén dorados y crujientes. Se sirven templados.

Miniempanadillas de pollo

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción: 10 min.
Para 24 unidades



1 cucharada de aceite
350 g de carne picada de pollo
65 g de menestra de verduras congelada
pimienta al limón
4 láminas de masa de hojaldre
1 huevo batido

1 Precaliente el horno a 180°C. Engrase una bandeja de horno de 32 x 28 cm con mantequilla o aceite.
2 En una sartén mediana, caliente el aceite y rehogue la carne picada 5 minutos a fuego medio. Deshaga los grumos con un tenedor. Retire la sartén del fuego y añada la menestra de verduras. Sazone con pimienta al gusto.
3 Disponga las láminas de masa en una superficie espolvoreada con un poco de harina. Córtelas en círculos con un cortapastas de 8 cm. Llene los círculos con una cucharada rasa de carne y dóblelos por la mitad presionando en los bordes. Coloque las empanadillas en la bandeja de horno y píntelas con un poco de huevo batido. Hornee 10 minutos hasta que se doren.

Nota: Se pueden preparar y congelar hasta 2 meses en un recipiente hermético. Para servirlas, descongélelas en el frigorífico y caliéntelas en el horno a temperatura media durante 10 minutos.

Rollitos de jamón

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 12 unidades



6 rebanadas de pan integral
6 palitos de queso
6 lonchas de jamón cocido
cebollino
salsa de tomate

1 Quite la corteza al pan y aplánelo. Ponga una loncha de jamón cocido en cada rebanada y un palito de queso cerca del borde. Enróllelo apretado.
2 Ate el rollito con 2 cebollinos, uno por cada lado.
3 Corte los rollitos por la mitad. Se sirven con salsa de tomate.

Miniempanadillas de pollo (arriba, izquierda), Rollitos de carne picada (arriba, derecha) y Rollitos de jamón (abajo)

Dulcelandia

En esta selección de deliciosas pastas, galletas, dulces, pastelillos y tartaletas encontrará los platos ideales que complementen a los aperitivos salados. La mayoría de los niños piensan que las chocolatinas y los pasteles son lo mejor de las fiestas de cumpleaños y los devorarán en exclusiva. Para solucionarlo, sirva los platos salados primero y luego los dulces. Sobre todo no olvide llenar los vasos.

Marcianos

Tiempo de preparación:
15 minutos + 30 minutos en el frigorífico
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 24 unidades

125 g de mantequilla
½ taza de azúcar
1 huevo
1½ tazas de harina

Glaseado
220 g de azúcar glas
3 cucharaditas de agua caliente
4 gotas de colorante alimentario verde
1 paquete de regalices surtidos

1 Con la batidora de varillas eléctrica, mezcle bien la mantequilla, el azúcar y el huevo en un bol mediano.
2 Añada la harina y trabájela manualmente hasta conseguir una masa blanda. Colóquela en una superficie espolvoreada con un poco de harina y amase un par de minutos hasta que sea homogénea. Déjela reposar en el frigorífico tapada con film transparente 30 minutos.
3 Precaliente el horno a 180°C. Engrase una bandeja para galletas de 32 x 28 cm. Extienda la masa hasta que tenga un grosor de 5 mm. Córtela dándole la forma deseada con un cortapastas de 8 cm. Ponga las figuras en la bandeja y hornee 15 minutos hasta que se doren. Sáquelas de la bandeja y déjelas enfriar en una rejilla.
4 Rebase una cara de las figuras con el glaseado. Deje que escurran un poco.

Bolitas de chocolate crujientes (pág. 30) (arriba) y Marcianos (abajo)

Mientras el glaseado está blando, decórelas con los trocitos de regaliz. Repita la misma operación con todas las figuras. Se pueden preparar hasta con 7 días de antelación. Si sobran, puede guardarlas un par de días en un recipiente hermético.
5 Preparación del glaseado: ponga el azúcar glas en un bol mediano. Agregue el agua y el colorante y remueva bien.

Bolitas de chocolate crujientes

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 40 unidades



2 tazas de azúcar
1/2 taza de cacao
1/2 taza de leche
125 g de mantequilla troceada
3 tazas de copos de avena
1 1/2 tazas de coco rallado

1 En un cazo grande, mezcle el azúcar y el cacao, y agregue la leche y la mantequilla. Remueva a fuego lento hasta que se derrita la mantequilla y se disuelva el azúcar. Llévelo a ebullición sin dejar de remover y retírelo del fuego inmediatamente. Añada los copos de avena y el coco rallado, y remueva bien.
2 Tome cucharadinas colmadas de la mezcla de chocolate y rápidamente colóquelas sobre el papel parafinado. Deje que se endurezcan y guárdelas en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco.

Nota: Puede usar moldes de papel para magdalenas.



Magdalenas de naranja

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 36 unidades



125 g de mantequilla
3/4 taza de azúcar
2 huevos, poco batidos
colorante y esencia de naranja
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1/2 cucharadita de nuez moscada molida
1/2 taza de leche

Glaseado
125 g de queso tierno para untar
30 g de azúcar glas tamizado
2 cucharaditas de ralladura de naranja
1 cucharadita de miel
1 cucharadita de zumo de naranja

1 Precaliente el horno a 180°C. Coloque los moldes de papel en una bandeja para 12 magdalenas.
2 Con una batidora de varillas eléctrica, mezcle la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño hasta obtener una pasta cremosa. Añada los huevos, sin dejar de batir. Agregue unas gotas de colorante y esencia de naranja y remueva bien.
3 Ponga la pasta en un bol grande. Con una cuchara de metal, incorpore la harina tamizada, la nuez moscada y la leche. Remueva hasta que la mezcla sea homogénea.
4 Llene los moldes de papel con la masa, ayudándose de una cuchara. Hornee 10 minutos o hasta que al insertar una brocheta en el centro de las magdalenas, ésta salga limpia.
5 Déjelas enfriar 3 minutos en una rejilla. Cuando estén frías úntelas con el glaseado utilizando un cuchillo romo y sin filo. Puede congelarlas hasta 1 mes. En un recipiente hermético se conservan dos días.
6 Preparación del glaseado: bata el queso en un bol mediano hasta que se ablande. Añada los demás ingredientes y bata 3 minutos hasta que la mezcla sea homogénea y esponjosa.

Magdalenas de naranja

Dulce de manteca de cacahuete

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
25 unidades



2 tazas de azúcar
3/4 taza de leche
2 cucharadas de glucosa líquida
3 cucharadas de manteca de cacahuete
1 cucharadita de esencia de vainilla

1 Cubra un molde para pasteles cuadrado de 20 cm con papel de aluminio y engráselo.
2 En un cazo mediano, mezcle el azúcar, la leche y la glucosa y remueva a fuego medio hasta que se disuelva el azúcar. Elimine los restos de azúcar cristalizado de las paredes del cazo con un pincel de cocina húmedo. Llévelo a ebullición y baje el fuego. Deje hervir sin remover 20 minutos y retírelo del fuego enseguida.
3 Deje enfriar la masa. Cuando esté templada, agregue la manteca de cacahuete y la esencia de vainilla. Con una cuchara de madera, bata hasta obtener una masa cremosa. Viértala en el molde y cuando se cuaje córtela en cuadraditos.

Gelatina de frutas

Tiempo de preparación:
15 minutos + 1 noche en el frigorífico
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 6-8 personas



2 tazas de zumo de naranja
2 cucharadas de azúcar
1/4 taza de gelatina

1 Cubra un molde para pasteles rectangular de 18 x 27 cm con papel de aluminio y engráselo con aceite.
2 En un cazo mediano, mezcle el zumo y el azúcar. Añada la gelatina y remueva a fuego lento hasta que se disuelvan el azúcar y la gelatina. Llévelo a ebullición y deje hervir 1 minuto. Retírelo del fuego enseguida. Vierta la masa en el molde (si tiene grumos, cuélela). Déjela toda la noche en el frigorífico.
3 Desmolde la gelatina y córtela dándole formas variadas con un cortapastas. Guarde las figuras en el frigorífico hasta que vaya a servirlas.

Nota: Resultará más llamativo si corta la gelatina de dos o tres formas. También puede usar zumos de lima, melocotón y mora.

Minimagdalenas con frutos silvestres

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 40 unidades



2 tazas de harina de fuerza
1/2 cucharadita de ralladura de naranja
1/3 taza de azúcar moreno
1 taza de leche
1 huevo, poco batido
125 g de mantequilla fundida
300 g de arándanos congelados o 1 cestita de arándanos frescos

1 Precaliente el horno a 180°C. Coloque moldes de papel para magdalenas en dos bandejas de 12 unidades.
2 Tamice la harina en un bol grande y añada la ralladura de naranja y el azúcar. Remueva bien. Abra un hueco en el centro y vierta la leche mezclada con el huevo y la mantequilla. Remueva bien con una cuchara de madera.
3 Agregue los arándanos y mézclelos un poco con la masa. Llene los moldes con una cuchara y hornee 10 minutos hasta que se doren.
4 Antes de colocar las magdalenas en la rejilla para que se enfríen, déjelas reposar 5 minutos en las bandejas. Se conservan 2 días en recipientes herméticos y en un lugar fresco y seco.

Dulce de manteca de cacahuete (arriba, izqda.), Minimagdalenas (arriba, dcha.) y Gelatina de frutas (abajo)

Estrellitas

Tiempo de preparación:
30 minutos + 15 minutos en el frigorífico
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 60 unidades

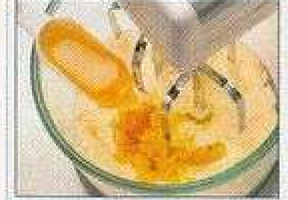


125 g de mantequilla
$\frac{1}{3}$ taza de azúcar
1 huevo, poco batido
2 cucharadas de miel
2 cucharaditas de ralladura de limón
$2\frac{2}{3}$ tazas de harina
$\frac{1}{2}$ cucharadita de jengibre molido

Glaseado
$1\frac{1}{2}$ tazas de azúcar glas tamizado
2–3 cucharadas de zumo de limón
bolitas de anís plateadas para decorar

1 Precaliente el horno a 180°C. Engrase con mantequilla derretida o aceite dos bandejas para galletas de 32 x 28 cm, cubra el fondo con papel parafinado y engráselo.
2 Con la batidora de varillas eléctrica, bata la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño. Agregue el huevo batido y remueva. Añada la miel y la ralladura de limón y mezcle bien.
3 Ponga la masa en un bol grande y con una cuchara de metal mezcle la harina tamizada y el jengibre. Remueva para que espese. Forme una bola con la masa y déjela reposar en el frigorífico, tapada con film transparente, 15 minutos.
4 Extienda la masa colocándola entre dos láminas de film transparente hasta que tenga un grosor de 5 mm. Con un cortapastas en forma de estrella de 5 cm, corte la masa y coloque las estrellas en las bandejas. Hornee 10 minutos y deje reposar otros 5 antes de colocarlas en la rejilla para que se enfríen. Cuando estén frías, úntelas con el glaseado y decórelas con las bolitas plateadas. Se conservan durante 7 días en un recipiente hermético separadas con láminas de papel parafinado, en un lugar fresco y seco.
5 Preparación del glaseado: mezcle el azúcar glas tamizado y la cantidad justa de zumo de limón para obtener un glaseado fácil de untar.

Consejo
Los niños adoran los dulces, pero si por razones de salud no pueden tomar demasiado azúcar, otras alternativas son las pasas, las manzanas, albaricoques, papayas, mangos y las rodajitas de plátano secos. A los niños más mayores les encantan los frutos secos con la cáscara tales como cacahuetes, avellanas y almendras.



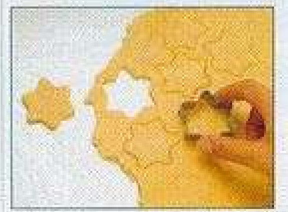
1. *Añada la miel y la ralladura de limón a la masa y bata bien.*



2. *Con una cuchara de metal, incorpore la harina previamente mezclada con el jengibre.*



Estrellitas



3. *Extienda la masa y corte las estrellitas con un cortapastas de 5 cm.*



4. *Con un cuchillo romo y sin filo, unte las estrellitas con el glaseado.*

Minitortitas sonrientes

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 24 unidades



1 paquete de 220 g de preparado para crêpes
60 g de chocolate negro en trocitos
mantequilla para engrasar

1 Prepare la masa de las crêpes siguiendo las instrucciones del paquete. Déjela reposar 10 minutos.
2 Ponga el chocolate en un bol pequeño resistente al calor. Colóquelo encima de un cazo con agua hirviendo y remueva hasta que se deshaga el chocolate. Con una cuchara, vierta el chocolate en una manga pastelera de papel pequeña (vea consejo), y pegue el borde. Rompa la punta.
3 En una sartén grande, caliente un poco de mantequilla a fuego medio. Dibuje una cara con el chocolate en el fondo de la sartén y vierta una cucharada de masa encima. Déjelo hasta que aparezcan burbujas en la superficie (unos 30 segundos) y déle la vuelta.
4 Sáquelo de la sartén y repita la misma operación con el resto del chocolate y la masa. Se sirven templadas o frías.

Consejo
Para preparar una manga pastelera de papel, corte un cuadrado de 25 cm de lado de papel parafinado. Dóblelo por la mitad para obtener un triángulo. Enróllelo por el lado más largo para formar un cucurucho y pegue el borde.

Minitortitas sonrientes



1. Prepare la masa de las crêpes siguiendo las instrucciones del paquete.



2. Prepare una manga pastelera de papel pequeña y vierta el chocolate.



3. Dibuje una cara con el chocolate en el fondo de la sartén.



4. Vierta una cucharada de masa sobre la cara rápidamente.

Galletas con trocitos de chocolate

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 30 unidades



250 g de mantequilla, reblandecida
2/3 taza de azúcar glas
1 cucharada de chocolate en polvo instantáneo
2 tazas de harina
1/2 taza de leche
1/2 taza de trocitos de chocolate con leche + 30 trocitos

1 Precaliente el horno a 150°C. Engrase dos bandejas de horno de 32 × 28 cm con mantequilla fundida o aceite, cubra la base con papel parafinado y engráselo.
2 Con una batidora de varillas eléctrica, bata la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño hasta obtener una masa cremosa. Agregue el chocolate y remueva bien.
3 Cambie la masa a un bol más grande. Con una cuchara de metal, mezcle la harina y la leche, y remueva bien. Añada los trocitos de chocolate. Con las manos espolvoreadas con harina, tome cucharadas de masa y redondéelas. Añada otro trocito de chocolate en cada galleta y hornee 40 min. Déjelas enfriar en las bandejas. Se conservan hasta 3 semanas en un recipiente hermético.

Cortes de gelatina

Tiempo de preparación:
15 minutos + 1 noche en reposo
Tiempo de cocción: ninguno
Para 30 unidades



2 paquetes de 85 g de gelatina en polvo de fresa
500 ml de agua hirviendo
15 galletas de barquillo de colores de 9 × 5 cm

1 Cubra un molde para pasteles rectangular no muy hondo de 27 × 18 cm con papel de aluminio.
2 Mezcle la gelatina en polvo con el agua y remueva hasta que se disuelva. Viértala en el molde y deje reposar toda la noche.
3 Tire del papel de aluminio para desmoldar la gelatina. Corte los barquillos por la mitad transversalmente y coloque una mitad sobre la gelatina. Corte la gelatina según el tamaño de los barquillos y forme sándwiches, córtelos por la mitad transversalmente.

Nota: No los meta en el frigorífico, pues se ablandaría el barquillo.

Cortes de gelatina (arriba) y Galletas con trocitos de chocolate (abajo)



Nidos de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 24 unidades



3 tazas de arroz inflado
1/4 taza de cacao en polvo
1 1/4 tazas de azúcar glas
1/2 taza de sultanas
1/4 taza de coco rallado
200 g de grasa vegetal blanca
1/3 taza de trocitos de chocolate

1 Cubra dos bandejas para galletas de 12 unidades con moldes de papel. Coloque el arroz inflado en un bol grande. Agregue el cacao tamizado mezclado con el azúcar glas, y luego las pasas y el coco.
2 En un cazo pequeño, caliente la grasa vegetal, hasta que se derrita y añádala a la mezcla.
3 Con una cuchara, llene los moldes de papel. Reparta los trocitos de chocolate y métalos en el frigorífico hasta que tomen consistencia. Se conservan hasta 5 días en un recipiente hermético.

Minitartaletas de fresa

Tiempo de preparación:
20 minutos + 30 minutos en el frigorífico
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 24 unidades

1/2 taza de harina
40 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de agua
2 cucharadas de natillas en polvo
1/4 taza de leche
12 fresas pequeñas partidas por la mitad
2 cucharadas de gelatina de manzana

1 En un bol mediano, tamice la harina y la mantequilla. Mezcle manualmente durante 3 minutos hasta obtener una masa grumosa. Agregue el azúcar y añada casi toda el agua. Remueva hasta que la masa tome consistencia, añadiendo más agua si es necesario. Ponga la masa en una superficie espolvoreada con un poco de harina y amase 2 minutos hasta que se ablande. Déjela reposar en el frigorífico tapada con film transparente 30 minutos.
2 Precaliente el horno a 180°C. Extienda la masa hasta que tenga un grosor de 2 mm y córtela en círculos con un cortapastas de 5 cm. Ponga los círculos en un molde para magdalenas o tartaletas pequeñas y hornee 15 minutos hasta que se doren. Deje enfriar.
3 En un cazo pequeño, mezcle las natillas en polvo y el azúcar. Añada leche hasta conseguir una pasta homogénea. Vierta la leche restante y remueva a fuego lento hasta que hierva y se espese. Reserve la mezcla.
4 Ponga una cucharadita de natillas frías en cada molde y coloque media fresa encima. Úntelas con gelatina de manzana templada.

Nota: Las tartaletas se pueden preparar hasta con una semana de antelación guardándolas en un recipiente hermético. Las natillas se pueden preparar con 12 horas de antelación guardándolas en el frigorífico tapadas con film transparente. Puede montar las tartaletas hasta 4 horas antes de servirlas guardándolas en el frigorífico.

Minitartaletas de fresa y Nidos de chocolate

Pastelillos de gelatina y coco

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 10 unidades



1 paquete de 340 g de preparado para pasteles de mantequilla
1 paquete de 85 g de gelatina en polvo roja
1 paquete de 85 g de gelatina en polvo verde
400 ml de agua hirviendo
2 tazas de coco rallado

1 Precaliente el horno a 180°C. Cubra una bandeja para magdalenas de 15 unidades, con moldes de papel.
2 Prepare la masa siguiendo las instrucciones del paquete y llene los moldes con cucharadas rasas. Hornee 5 minutos o hasta que esté dorada y esponjosa al tacto. Desmolde y deje enfriar los pastelillos en una rejilla.
3 Ponga las gelatinas en polvo en dos boles pequeños. Vierta agua caliente y remueva hasta que se disuelvan. Deje enfriar sin que se cuajen.
4 Reboce los pastelillos con las gelatinas verde o roja y el coco rallado. Déles la vuelta y deje que tomen consistencia. Repita la misma operación con los pastelillos restantes. Métalos en el frigorífico toda la noche. Se sirven fríos.

Rebanadas de pan de fantasía

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8 personas



8 rebanadas de pan blanco
2 cucharadas de mantequilla
virutas de colores

1 Unte el pan con la mantequilla y quítele la corteza. Coloque un cortapastas redondo o una rodaja de clara de huevo duro en el centro de la rebanada como guía. Espolvoree con una capa fina y uniforme de virutas de un color dentro de la guía y con otro color que haga contraste alrededor.
2 Retire el cortapastas y presione un poco para que las virutas no se caigan. Se pueden preparar con 2 horas de antelación y guardarlas en el frigorífico.

Nota: También quedan muy bien las espirales o tiras de virutas de colores.

Rebanadas de pan de fantasía (izquierda), y Pastelillos de gelatina y coco (derecha)



Caracoles y gusanitos de merengue

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para 30 unidades



2 claras de huevo
1/2 taza de azúcar
2 cucharadas de azúcar glas
2 cucharaditas de zumo de limón
colorante alimentario (opcional)
virutas de colores (opcional)
caramelos para decorar (opcional)

1 Precaliente el horno a 150°C. Engrase dos bandejas de horno de 32 x 28 cm con mantequilla derretida o aceite, cubra el fondo con papel parafinado y engráselo. Espolvoree con un poco de harina tamizada.
2 En un bol pequeño que esté bien seco, monte las claras a punto de nieve con una batidora de varillas eléctrica.
3 Añada el azúcar sin dejar de batir hasta que la masa sea espesa y brillante. Agregue el azúcar glas, el zumo de limón y unas gotas de colorante. Bata 3 minutos más hasta que se disuelva el azúcar.
4 Con una cuchara, ponga la masa en una manga pastelera con una boquilla redonda. Dé forma de gusanitos y caracoles a la masa y colóquelos en las bandejas. Decore las figuras con virutas o use caramelos para los ojos y los dientes. Hornee 35 minutos hasta que se doren y estén crujientes. Sáquelos del horno y deje enfriar. Puede guardar los merengues en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco hasta 3 semanas.



Pastelitos de coco y guindas

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
25–30 minutos
Para 20 unidades



2 huevos, yemas y claras separadas
2/3 taza de azúcar glas
1/3 taza de coco rallado
1/2 taza de coco picado
1/4 taza de guindas picadas
1/2 taza de almendra molida
1/4 taza de harina de arroz
2 cucharaditas de ralladura de limón
2 cucharadas de coco rallado, adicional

1 Precaliente el horno a 180°C. Engrase un molde para pasteles cuadrado de 20 cm con mantequilla o aceite. Cubra las paredes y el fondo con papel parafinado y engráselo.
2 En un bol pequeño bien seco, monte las claras a punto de nieve con una batidora de varillas eléctrica.
3 Añada el azúcar sin dejar de batir durante 5 minutos hasta que espese la masa. Agregue las yemas y bata 3 minutos más.
4 Cambie la masa a un bol más grande y mezcle el coco, las guindas, las almendras, la harina de arroz y la ralladura de limón con una cuchara metálica. Remueva hasta obtener una mezcla homogénea.
5 Ponga la masa en el molde rasando la superficie. Espolvoree con coco rallado y hornee 25 ó 30 minutos hasta que se dore y al introducir una brocheta en el centro de la masa, salga limpia. Déjela reposar en el molde 5 minutos antes de colocar la masa en una rejilla para que se enfríe. Cuando la masa esté fría, córtela a cuadraditos con un cuchillo afilado. Se conservan hasta 2 semanas en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco.

Nota: Puede sustituir las guindas por otra fruta confitada.

Caracoles y gusanitos de merengue (arriba) y Pastelitos de coco y guindas (abajo)

Piruletas de maíz

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 6 unidades



1 cucharada de aceite
1/4 taza de maíz para palomitas
3/4 taza de azúcar
25 g de mantequilla
1/4 taza de agua
4 gotas de colorante alimentario rojo o verde
6 palitos de polo de madera

1 Caliente el aceite en un cazo grande. Añada el maíz y tuéstelo a fuego medio. Sujete la tapa y mueva la sartén de vez en cuando. Retírela del fuego cuando el maíz deje de saltar. Ponga las palomitas en un bol grande y resérvelas.
2 Mezcle el azúcar, la mantequilla y el agua en un cazo pequeño. Caliente a fuego medio hasta que se disuelva el azúcar. Elimine el azúcar cristalizado de las paredes del cazo con un pincel de cocina húmedo. Llévelo a ebullición y deje hervir 5 minutos sin remover. Retírelo del fuego y añada el colorante.
3 Vierta el jarabe encima de las palomitas y mézclelo bien con una cuchara de metal. Deje que se enfríe la mezcla lo justo para poder manejarla. Úntese las manos con un poco de aceite y tome porciones de palomitas para darles forma de bola y colocarlas en el palito de madera presionando bien. Se sirven el mismo día que se preparan.

Dulce de nubes de azúcar

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 54 unidades



2 1/2 tazas de arroz inflado
100 g de nubes de azúcar rosas picadas
100 g de nubes de azúcar blancas picadas
1 taza de coco rallado
125 g de grasa vegetal blanca
125 g de chocolate negro para fundir, troceado

1 Cubra un molde llano rectangular de 27 x 18 cm con papel de aluminio. Mezcle el arroz inflado, las nubes de azúcar y el coco en un bol grande y abra un hueco en el centro.
2 Caliente la grasa vegetal en un cazo pequeño y remueva a fuego lento hasta que se derrita. Añádala al bol. Con una cuchara de madera, remueva la masa sin batirla. Viértala en el molde y deje que se cuaje.
3 Ponga el chocolate en un bol pequeño resistente al calor y colóquelo encima de un cazo con agua hirviendo, removiendo hasta que se funda el chocolate. Deje que se enfríe un poco y viértalo encima del dulce de nubes extendiéndolo bien con un cuchillo romo y sin filo. Deje reposar para que tome consistencia y córtelo a cuadraditos para servirlo.

Crema de chocolate

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 2 tazas



250 g de yogur natural
250 g de queso tierno para untar
1/3 taza de jarabe de chocolate
trocitos de fruta, para servir
nubes de azúcar, para servir

1 Mezcle el yogur y el queso en un bol mediano. Con una cuchara de madera, bata hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.
2 Añada el jarabe de chocolate y remueva bien. Cámbielo a otro bol para servirlo. Se sirve acompañado con trocitos de fruta del tiempo y nubes de azúcar. Se puede preparar 2 horas antes y guardarla en el frigorífico.

De arriba a abajo: Dulce de nubes de azúcar, Piruletas de maíz y Crema de chocolate

Pastelitos de chocolate crujientes

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 25 unidades



$\frac{2}{3}$ taza de harina de fuerza
$\frac{1}{3}$ taza de harina
150 g de chocolate negro para fundir, troceado
2 cucharadas de agua
100 g de mantequilla
$\frac{2}{3}$ taza de azúcar
2 huevos, poco batidos
$\frac{1}{2}$ taza de arroz inflado con chocolate

Glaseado
$\frac{1}{2}$ taza de azúcar glas
60 g de mantequilla fundida

1 Precaliente el horno a 180°C. Engrase un molde para pasteles cuadrado de 20 cm con mantequilla derretida o aceite. Cubra el fondo con papel parafinado y engráselo.
2 Tamice las harinas en un bol grande y abra un hueco en el centro. Mezcle el chocolate, el agua y la mantequilla en un cazo pequeño. Añada el azúcar y remueva hasta que se disuelva. Retire el cazo del fuego y deje enfriar.
3 Vierta el chocolate y los huevos batidos sobre los ingredientes secos. Remueva con una cuchara de madera.
4 Llene el molde con la masa y hornee 40 minutos. Deje enfriar en el mismo molde.
5 Unte la superficie del bizcocho con el glaseado, espolvoree con el arroz inflado y córtelo a cuadraditos. Guárdelos en un recipiente hermético y en el frigorífico.
6 Preparación del glaseado: bata bien el azúcar glas y la mantequilla en un bol pequeño.

Nubes de azúcar rosas

Tiempo de preparación:
25 minutos + 1 noche en reposo
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 36 unidades



$1\frac{1}{2}$ taza de azúcar
1 taza de agua
3 cucharaditas de gelatina
1 cucharadita de esencia de vainilla
4 gotas de colorante alimentario rojo
$\frac{1}{4}$ taza de azúcar glas

1 Cubra el fondo y las paredes de un molde rectangular metálico no muy hondo de 20 x 30 cm con papel de aluminio y engráselo con mantequilla derretida o aceite.
2 En un bol grande, bata el azúcar y el agua durante 3 minutos con una batidora de varillas eléctrica.
3 Mezcle la gelatina con el agua en un bol pequeño. Póngalo al baño María removiendo hasta que se disuelva la gelatina. Añádalo a la mezcla de azúcar. Con la batidora, bata 10 minutos hasta que la masa quede blanca y espese. Agregue la esencia de vainilla y el colorante alimentario rojo y remueva.
4 Vierta la masa en el molde rasando la superficie. Tápela bien con film transparente y déjela reposar toda la noche a temperatura ambiente.
5 Desmolde la masa, quite el papel de aluminio y córtela en cuadraditos. Ponga el azúcar glas en una bolsa de plástico y meta unos cuantos cuadraditos. Sacuda la bolsa para que se impregnen bien con el azúcar. Se pueden conservar en un recipiente hermético y en un lugar fresco y preservado de la luz durante 1 semana.

Consejo
Si hace calor, incluso a los invitados más recios al agua les irá bien un paño húmedo para limpiarse las manos y la boca pegajosas. Las toallitas húmedas son muy prácticas.

Nubes de azúcar rosas (izquierda) y Pastelitos de chocolate crujientes (derecha)

Helados y bebidas

En las fiestas de cumpleaños infantiles los niños suelen pasar calor y estar muy sedientos por lo que, las bebidas refrescantes y los helados siempre son bienvenidos. Se pueden servir dos bebidas diferentes, por ejemplo, una deliciosa limonada casera que sofoque la sed y una bebida algo más consistente como un batido de plátano con trocitos de chocolate. Adorne las bolas de helado, los batidos y las copas con imaginación para deleitar a los ojos y paladares de los pequeños. Sírvalos directamente del congelador en porciones pequeñas según la edad y apetito de los niños.

Copa de vainilla con caramelo

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 8 personas



16 bolas de helado de vainilla
4 barquillos para helado cortados en diagonal
2 barritas de caramelo cubiertas de chocolate

Caramelo líquido
½ taza (100 g) de pastillas de caramelo
50 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar moreno
½ taza de nata líquida

1 Preparación del caramelo líquido: en un cazo pequeño, mezcle las pastillas de caramelo, la mantequilla, el azúcar y la nata. Remueva a fuego hasta que las pastillas de caramelo y la mantequilla se derritan, y se disuelva el azúcar. Retírelo del fuego y deje enfriar.

2 Llene las copas con 2 bolas de helado. Vierta el caramelo por encima y decórelas con un triángulo de barquillo y las barritas de chocolate troceadas.

Nota: El caramelo líquido se puede preparar hasta con 2 semanas de antelación. Guárdelo en un recipiente hermético y en el frigorífico. Antes de servirlo, caliéntelo un poco.

Copa de vainilla con caramelo (izquierda) y Batido de plátano con trocitos de chocolate (pág. 54) (derecha)



Batido de plátano con trocitos de chocolate

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 4 copas



1 taza de leche
2 plátanos grandes
1/2 taza de yogur natural
1/4 taza de helado de vainilla
1 cucharada de chocolate líquido
2 cucharaditas de miel
1/2 taza de trocitos de chocolate
chocolate rallado para decorar

1 Mezcle la leche, los plátanos, el yogur, el helado, el chocolate líquido, la miel y los trocitos de chocolate con la batidora durante 30 segundos hasta obtener una mezcla cremosa.
2 Llene cuatro copas de plástico y métalas en el frigorífico 3 horas. Justo antes de servirlos, adorne los batidos con el chocolate rallado.

Natillas con albaricoque y gelatina

Tiempo de preparación: 1/2 hora + 1 hora en el frigorífico
Tiempo de cocción: 5 minutos
Para 6 unidades



2 cucharadas de natillas en polvo
1/4 taza de azúcar
1 1/2 tazas de leche
1/2 taza de nata líquida
1 yema de huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 taza (200 g) de albaricoques en almíbar troceados
1 paquete de gelatina de naranja o albaricoque
1 taza de agua hirviendo
nata montada para decorar
fruta fresca troceada para decorar

1 En un cazo mediano, mezcle las natillas en polvo y el azúcar. Añada la leche y la nata, y remueva. Déjelo a fuego lento 5 minutos sin dejar de remover hasta que hierva y se espese. Retírelo del fuego. Añada la yema de huevo y la esencia de vainilla y bátalo. Llene las copas con las natillas y métalas en la nevera hasta que se cuajen.
2 Mezcle la gelatina en polvo y el agua en una jarra removiendo hasta que se disuelva. Deje enfriar a temperatura ambiente.
3 Reparta los albaricoques en las copas y vierta la gelatina. Métalo en el frigorífico hasta que tome consistencia.
4 Justo antes de servirlos, decore las copas con nata montada y fruta fresca.

Nota: Se sirven en copas de plástico pequeñas.

Batido de albaricoque

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 6 copas

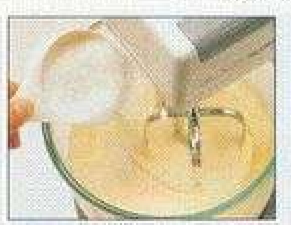


1/4 taza de queso ricotta
1/2 taza de yogur natural
1 cucharada de miel
1 1/2 tazas de zumo de albaricoque
6 cubitos de hielo
fruta fresca para decorar
6 parasoles de papel

1 Mezcle el queso ricotta, el yogur, la miel, el zumo y el hielo con la batidora durante 30 segundos.
2 Llene 6 copas de plástico y decórelas con trocitos de fruta fresca y un parasol.

Nota: Prepárelo justo antes de servirlo, pues si lo deja reposar los ingredientes podrían separarse.

Batido de albaricoque (izquierda) y Natillas con albaricoque y gelatina (derecha)



1. Incorpore poco a poco el azúcar a los huevos batidos.



2. Llene 8 copas de plástico transparente grandes.





3. Con una cuchara de metal, mezcle la nata y el chocolate líquido con las claras montadas.



4. Añada unas gotas de colorante alimentario rojo a la mezcla.

Copas de helado con capas

Tiempo de preparación:
1 hora + 3 horas y 1 noche en el congelador
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8 copas grandes



Capa de caramelo
2 huevos
½ taza de azúcar
1½ tazas de nata líquida
¼ taza de leche
1–2 cucharadas de aroma de caramelo

Capa de chocolate
2 claras de huevo
½ taza de nata líquida
3 cucharadas de chocolate líquido

Cobertura
1½ tazas de nata líquida
2 cucharadas de mermelada de mora
1 cucharada de aroma de fresa
colorante alimentario rojo

1 Preparación de la capa de caramelo: bata los huevos en un bol con una batidora de varillas eléctrica durante 2 minutos. Añada el azúcar poco a poco sin dejar de batir hasta que se disuelva y la mezcla se muestre brillante y amarillenta. Cambie la mezcla a un bol más grande y añada la nata mezclada con la leche. Bata 5 minutos hasta que empiece a espesar. Agregue el aroma de caramelo y remueva bien. Reparta la mezcla en 8 copas y métalas en el congelador 3 horas.

2 Preparación de la capa de chocolate: con una batidora de varillas eléctrica, monte las claras a punto de nieve. Con una cuchara metálica, añada la nata y el chocolate líquido, y remueva bien. Llene las copas y métalas de nuevo en el congelador. Déjelas toda la noche.

3 Preparación de la cobertura: con una batidora de varillas eléctrica, bata la nata a punto de nieve. Añada la mermelada de mora, el aroma de fresa y unas gotas de colorante y siga batiendo. Ponga la mezcla en una manga pastelera grande con una boquilla en forma de estrella y vierta un poco encima del helado. Sírvalas inmediatamente.

Consejo
Aproveche la fruta del tiempo para preparar una deliciosa macedonia de frutas. En un bol grande, mezcle la fruta y añada zumo de limón y azúcar al gusto. Tápelo y métalo en el frigorífico 2 horas. Sírvalo en la cáscara de un melón del que previamente se habrá extraído la pulpa.

Refresco de piña

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 1 l



450 g de piña en almíbar triturada
1 taza de zumo de piña
200 ml de leche de coco
rodajas de piña para decorar

1 En una jarra grande, mezcle la piña triturada y el zumo.
2 Vierta poco a poco la leche de coco sin dejar de remover hasta que se mezcle bien. Sírvalo en vasos altos con mucho hielo, y decórelo con rodajas de piña. Se debe servir enseguida.

Limonada casera

Tiempo de preparación:
10 minutos + 2 horas en reposo
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 2 l





1 taza de azúcar
1 taza de agua
3 cucharadas de ralladura de limón
1 taza de zumo de limón
1½ l de agua, adicional

1 En un cazo pequeño, mezcle el azúcar y el agua. Caliente a fuego medio sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Elimine los trocitos de azúcar cristalizado de las paredes del cazo con un pincel de cocina húmedo. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo 1 minuto. Deje enfriar.
2 En una jarra grande, mezcle la ralladura de limón, el zumo y el agua adicional, y añada el jarabe, que ya se habrá enfriado. Deje reposar 2 horas, cuélelo y métalo en el frigorífico. Añada agua al gusto para diluirlo.

Brebaje mágico

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 6 copas



600 ml de refresco de cola
6 bolas pequeñas de helado de vainilla
3 cucharaditas de jarabe de fresa
12 serpientes de goma

1 Llene 6 copas de plástico transparentes con el refresco de cola y añada una bola de helado de vainilla en cada una. Remueva bien, pero no demasiado rápido para que no se derrame.
2 Agregue ½ cucharadita de jarabe a cada bebida. Coloque dos serpientes de goma en el borde de las copas y sírvalo inmediatamente.

Ponche de piña

Tiempo de preparación:
5 minutos + 1 hora en el frigorífico
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 2½ l



850 ml de zumo de piña sin azúcar
3 tazas de zumo de manzana
450 g de piña en almíbar triturada
750 ml de limonada o ginger ale seco, muy frío
ramitas de menta y guindas para decorar

1 En un bol grande, mezcle los zumos de piña y de manzana con la piña triturada, y remueva. Métalo tapado en el frigorífico 1 hora para que esté bien frío.
2 Antes de servirlo, añada la limonada o el ginger ale y decórelo con la menta y las guindas. Sírvalo inmediatamente.

Nota: Puede sustituir el zumo de manzana por zumo de naranja o de mango.



Arriba: Brebaje mágico (izqda.) y Ponche de piña (dcha.); Abajo: Refresco de piña (izqda.) y Limonada casera (dcha.)

Cucuruchos de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 8 unidades



150 g de chocolate negro para fundir
30 g de grasa vegetal blanca
8 cucuruchos de helado pequeños
16 bolas de helado
200 g de pastillas de chocolate de colores para decorar

1 En un bol mediano resistente al calor, ponga el chocolate y la grasa vegetal. Póngalo al baño María hasta que se derritan los dos ingredientes y la mezcla sea homogénea. Deje enfriar un poco.
2 Ponga 2 bolas de helado en cada cucurucho y páselas con mucho cuidado por el chocolate, escurriéndolas un poco. Con el chocolate todavía templado, pegue varias pastillas de colores para decorar. Repita la misma operación con todos los cucuruchos y sírvalos inmediatamente.



Granizado tropical

Tiempo de preparación:
10 minutos + 1 noche en el congelador
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 2 l



450 g de macedonia de frutas tropicales
450 g de piña triturada
1 l de zumo de frutas tropicales

1 Cubra un molde para pasteles cuadrado de 20 cm con papel de aluminio, y llénelo con todos los ingredientes. Métalo en el congelador toda la noche.
2 Desmolde tirando del papel de aluminio. Triture un poco el hielo y ponga el granizado en la batidora o robot de cocina (en dos tandas, si es necesario), hasta que se licúe un poco.
3 Sírvalo inmediatamente en copas de plástico altas con una cuchara de mango largo en cada copa.

Granizado tropical (arriba), Cucuruchos de chocolate (abajo, izquierda) y Politos de plátano (abajo, derecha).

Politos de plátano

Tiempo de preparación:
10 minutos + 2 horas en el congelador
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 18 unidades

3 plátanos grandes
9 palitos de polo de madera
100 g de chocolate negro para fundir, troceado
20 g de grasa vegetal blanca

1 Cubra una bandeja de horno de 32 x 28 cm con papel de aluminio. Corte los plátanos en 6 rodajas y los palitos de madera por la mitad. Pinche un trozo de plátano en cada palito.
2 En un bol pequeño resistente al calor, vierta el chocolate y la grasa vegetal. Póngalo al baño María hasta que se derritan los dos ingredientes y la mezcla sea homogénea.
3 Impregne los trocitos de plátano con el chocolate caliente, escurriéndolos un poco, y colóquelos en la bandeja. Métalos en el frigorífico hasta que se cuaje el chocolate, sáquelos y guárdelos en un recipiente hermético. Métalos en el congelador 2 horas como mínimo.

Nota: Los politos de plátano deben comerse el mismo día que se preparan.

Mousse de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos + $1\frac{1}{2}$ horas en el frigorífico
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 8 personas



150 g de chocolate negro para fundir
4 huevos, yemas y claras separadas
2 cucharadas de azúcar en polvo
1 cucharadita de ralladura de naranja
$\frac{1}{2}$ taza de nata líquida
1 cucharadita de gelatina
1 cucharada de zumo de naranja

1 En un bol mediano resistente al calor, vierta el chocolate y póngalo al baño María hasta que se derrita y la mezcla sea homogénea. Deje enfriar un poco.
2 En un bol grande y con una batidora de varillas eléctrica, mezcle las yemas, el azúcar y la ralladura de naranja durante 5 minutos hasta obtener una mezcla espesa y cremosa. Añada la nata y el chocolate fundido.
3 En un bol pequeño, mezcle el zumo y la gelatina, y póngalo al baño María hasta que se disuelva la gelatina. Agregue esta mezcla al chocolate y remueva.
4 En un bol pequeño y bien seco, monte las claras a punto de nieve con una batidora de varillas eléctrica, y añádalas a la mezcla de chocolate. Con una cuchara de metal, mezcle bien las claras. Vierta la crema en boles pequeños y métala en el frigorífico durante $1\frac{1}{2}$ horas hasta que se cuaje. Se sirve fría.

Banana Split

Tiempo de preparación:
10 minutos + 30 minutos en el frigorífico + 1 hora en el congelador
Tiempo de cocción:
ninguno
Para 6 unidades



500 ml de helado de vainilla
$\frac{1}{4}$ taza de jarabe de fresa
3 plátanos
6 cucharadas de jarabe de chocolate
pastillas de chocolate de colores para decorar

1 Deje derretir el helado fuera del congelador 30 minutos. Con un tenedor, mezcle el jarabe de fresa con el helado. Vuelva a meterlo en el congelador 1 hora.
2 Corte los plátanos por la mitad longitudinalmente y ponga una mitad en cada bol. Añada 2 bolas de helado pequeñas y rocíe con el jarabe de chocolate. Decórelo con las pastillas de chocolate y sírvalo.

Banana Split (arriba) y Mousse de chocolate (abajo)

Índice





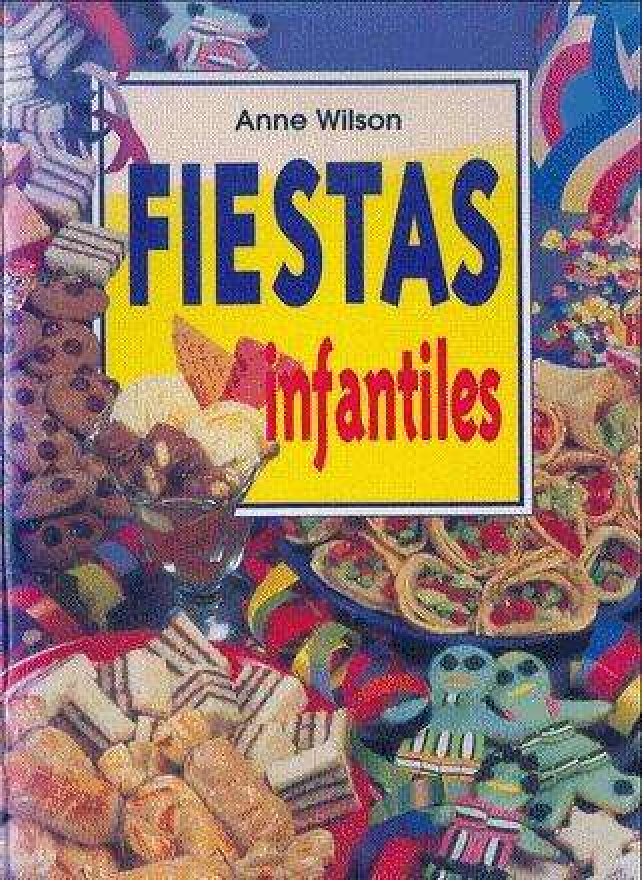
OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN:

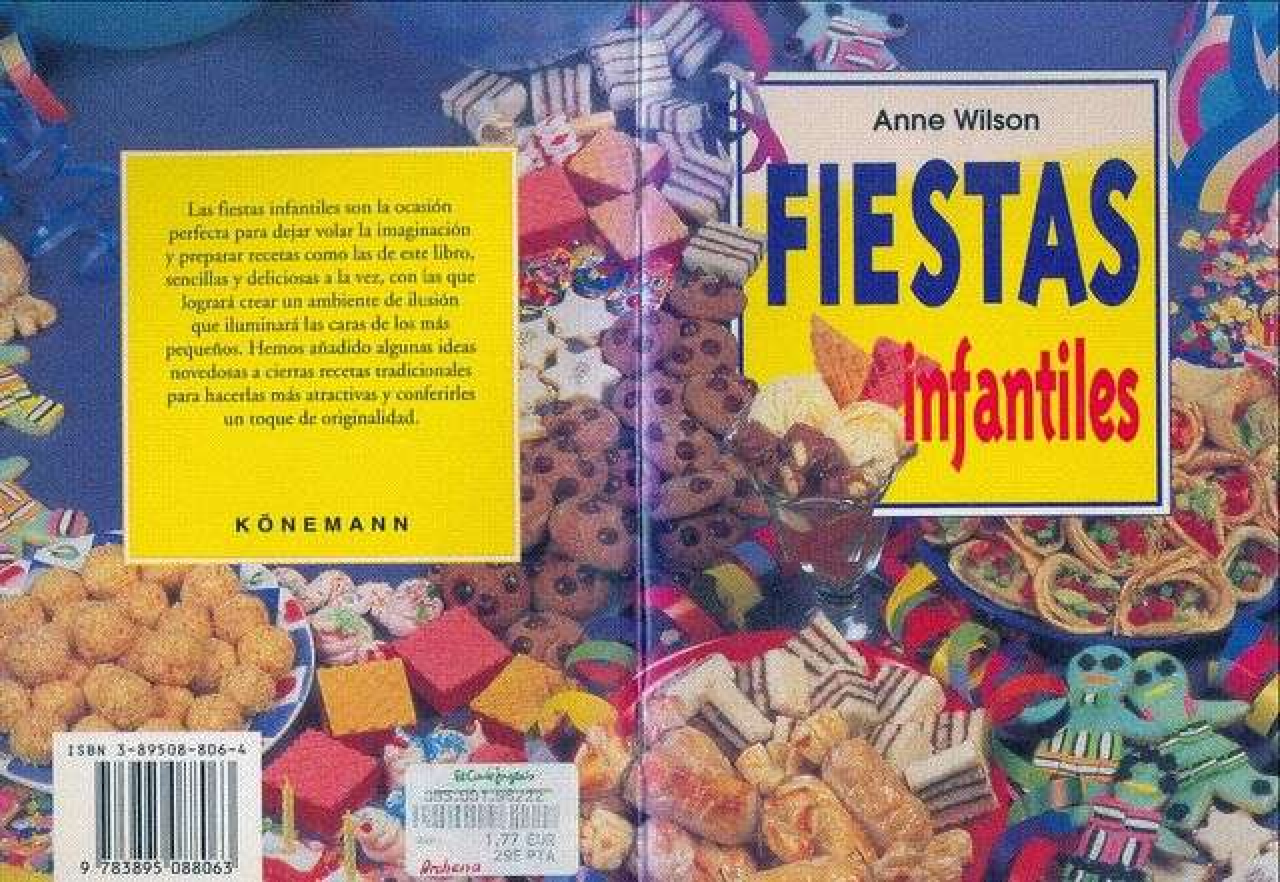
Aperitivos y entrantes
Asados
Auténticos puddings ingleses
Bollinos clásicos
Brownies, dulces de azúcar y coberturas
Clásicas recetas con patatas
Clásicos de chocolate
Clásicos guisos y cazuelas
Cocina cajún
Cocina china
Cocina escocesa
Cocina española
Cocina francesa
Cocina griega
Cocina india
Cocina indonesia
Cocina inglesa
Cocina irlandesa
Cocina italiana
Cocina japonesa y coreana
Cocina libanesa
Cocina ligera
Cocina marroquí
Cocina mexicana
Cocina para niños
Cocina popular internacional
Cocina tailandesa
Cocina tex-mex
Cocina vegetariana rápida
Comida rápida para niños
Comidas y meriendas para niños
Deliciosas ensaladas
Deliciosas recetas de carne picada
Deliciosas recetas de pollo
Deliciosos platos al curry
Detalles navideños
Banquetes, dulces y regalos
Dulces y bombones
El mundo de las hamburguesas
Fiestas infantiles
Galletas, pastas y mantecadas
Guisos y cazuelas
Helados y postres
Las hierbas imprescindibles
Las mejores recetas de pasta
Masas y hojaldres
Meze
Cocina mediterránea
Cocina vegetariana rápida
Muffins & Scones
Nuevas recetas de verdura
Nuevas recetas infantiles
Panes y bollería
Pasta perfecta
Pasta rápida
Pasteles al instante
Pasteles rápidos y sabrosos
Pasteles y puddings
Pasteles y tartas
Pequeñas delicias de fiesta
Pescados y mariscos
Pizzas y gratinados
Platos clásicos de arroz
Platos clásicos de verduras
Pollo al minuto
Presentes navideños
Recetas y detalles
Recetas de patata populares
Recetas para sorprender
Repostería clásica
Tartas y pasteles
Sabrosas recetas de pollo
Sabrosas tapas
Salsas y aliños
Salteados y guisos de sartén
Sensacionales cócteles y bebidas para fiestas
Sopas de todo el mundo
Tapas
Tartas de fiestas infantiles
Tartas y pasteles de chocolate
Tartas y pasteles de queso
Tartas dulces y saladas
Tentadoras pastas de té
Todo para la barbacoa
Tortillas, crêpes y rebozados
Yum Cha y otras delicias asiáticas

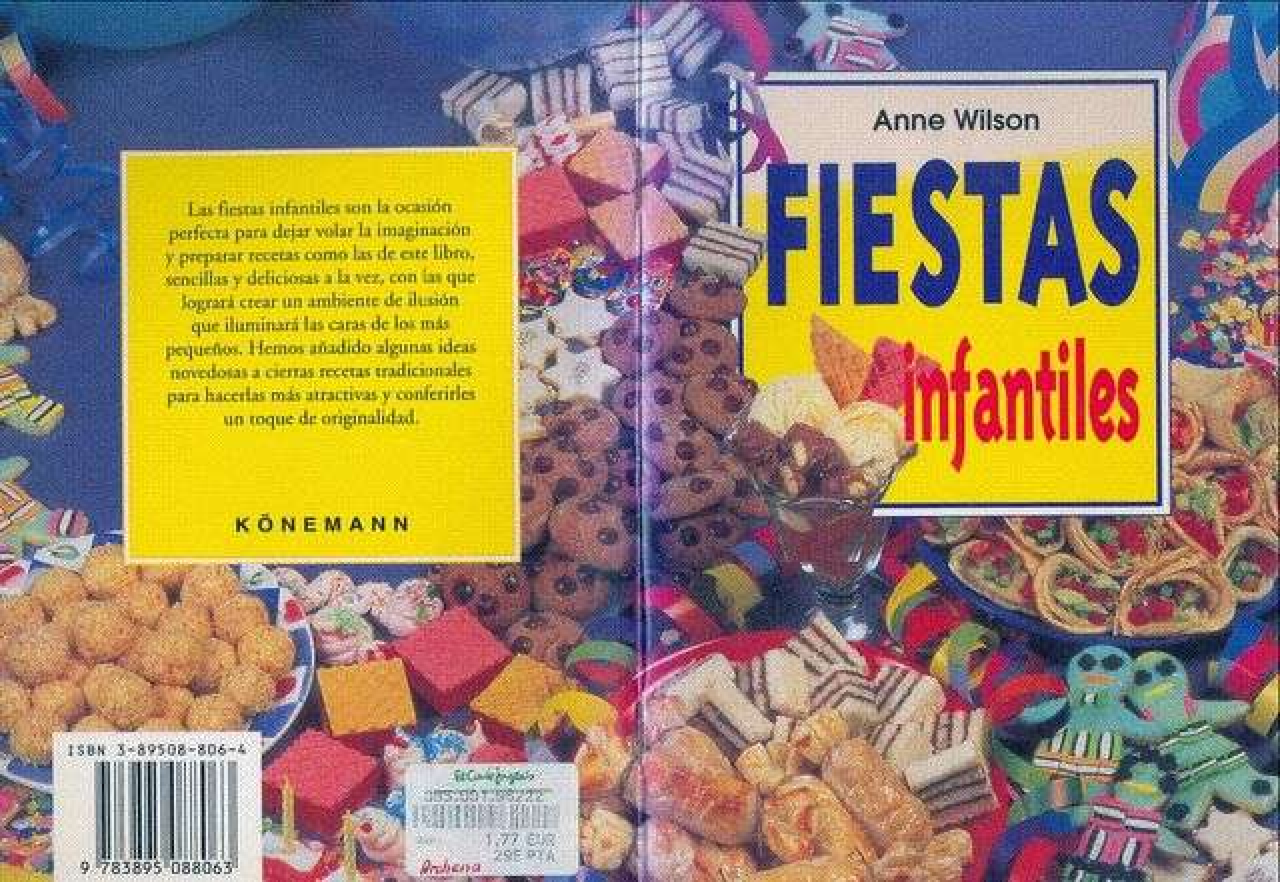


En el catálogo de la editorial Könemann Verlagsgesellschaft usted encontrará más de 1.000 títulos del programa internacional. De venta en todas las librerías.
568 pág., aprox. 1.500 ilustr., tapas duras, encuadernado en tela, sobrecubierta, 26,8 x 31,2 cm, en 6 idiomas, 2.000 ptas.

KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH · Bonner Straße 126 · D-50968 Colonia


Anne Wilson
FIESTAS
infantiles


Las fiestas infantiles son la ocasión perfecta para dejar volar la imaginación y preparar recetas como las de este libro, sencillas y deliciosas a la vez, con las que logrará crear un ambiente de ilusión que iluminará las caras de los más pequeños. Hemos añadido algunas ideas novedosas a ciertas recetas tradicionales para hacerlas más atractivas y conferirles un toque de originalidad.
KÖNEMANN
ISBN 3-89508-806-4
9 783895 088063
1,77 EUR
295 PTA
Anne Wilson
FIESTAS
infantiles


Las fiestas infantiles son la ocasión perfecta para dejar volar la imaginación y preparar recetas como las de este libro, sencillas y deliciosas a la vez, con las que logrará crear un ambiente de ilusión que iluminará las caras de los más pequeños. Hemos añadido algunas ideas novedosas a ciertas recetas tradicionales para hacerlas más atractivas y conferirles un toque de originalidad.
KÖNEMANN
ISBN 3-89508-806-4
9 783895 088063
Anne Wilson
FIESTAS
infantiles